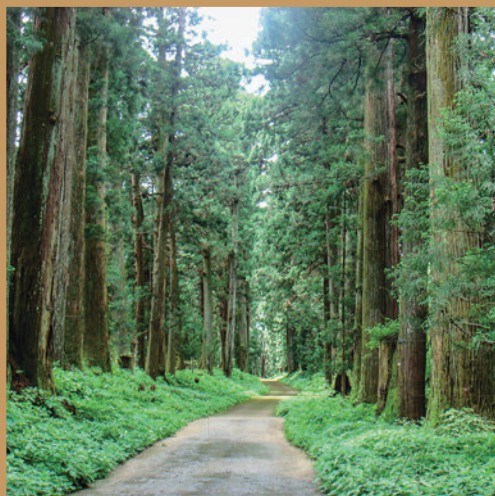




ちぎの百様

10
100

神々しい空気感！
ギネスも認める世界一長い並木道

日光杉並木街道様

日光・例幣使・会津西の3街道の全長37kmにわたり、約12,300本もの杉がそびえる世界一長い並木道で、1625年頃から20年余りの歳月を費やしてつくられたと言われています。この長い並木道を歩いてゆくと、やがて世界遺産・日光の社寺(日光東照宮・日光二荒山神社・日光山輪王寺)へとたどり着きます。

栃木県民のクチコミ

過去からずっと旅人を見てきた木があると
思うと、不思議な感覚を覚える。



ちぎの百様

11
100

きれい！
レンゲツツジが群生する

八方ヶ原様

矢板市の北西にある高原山中腹に広がる、標高1,000～1,200mの台地で5月下旬～6月にかけて、約20万株ともいわれるレンゲツツジの群生が、うす紅色の可憐な花を一斉に咲かせます。その美しい景色の中、高原の澄んだ空気と花々の甘い香り、そして野鳥たちの歌声を楽しむことができる絶好のハイキングスポットです。



ちぎの百様

12
100

二荒山とも呼ばれる
修験者の聖地

男体山様

日光国立公園に属する、標高2,486mの火山で、その噴火によって奥日光の湿原(戦場ヶ原、小田代ヶ原)や中禅寺湖、日本三大瀑布として知られる華厳ノ滝などがつくられたと言われています。世界遺産となった日光の社寺、日光二荒山神社や日光山輪王寺の御神体山であり、古くから修験者の聖地として崇められてきました。

栃木県民のクチコミ

校歌にもでてくる栃木の山と思ったら男体山。





とちぎの百様
13
100

地元特産鹿沼土で栽培、愛好家も全国に多数

鹿沼のさつき様

鹿沼市は、通気性・保水性が高く、園芸に適した「鹿沼土」を産出する土地柄であり、さつきの栽培が盛んに行なわれ、日本有数のさつきの産地として知られるようになりました。また毎年5月には、全国の愛好

家たちが訪れる国内最大級のさつきのイベント「鹿沼さつき祭り」が開催されています。ここで展示される盆栽は、愛好家が丹精こめて作り上げた唯一無二の芸術作品と言えるでしょう。



とちぎの百様
14
100

生産量も味も全国トップクラス！

とちぎのお米様

栃木県は、日光・那須の山々から流れる清流・鬼怒川や那珂川による肥沃な大地、寒暖の差が大きい気象条件など、お米づくりに適した環境であり、収穫量も味も全国トップクラスを誇ります。たとえば日本穀物検定協会による2014年産米の食味ランキングでは、県北地区「なすひかり」と県北地区「コシヒカリ」が最高位の「特A」を獲得しています。

栃木県民のクチコミ

新潟のコメと比べても引けを取らない
美味しさである。逆に美味しいと思う。



とちぎの百様
15
100

味よし、香りよし 全国の通が集う

とちぎのそば様

栃木県には、そばの名産地がたくさんあり、生産量も全国6位を誇ります。地域によって味わいのバリエーションが豊かなのは、寒暖の差が大きく水はけのいい土地では、昔から家で打って食べていたというくらい身近な食べ物であったからかもしれません。また秋には栃木県の各地域でそばのイベントが数多く行われ、県内外からたくさんの方が訪れています。

栃木県民のクチコミ

そばは旅行先でいろいろ食べますが
栃木は全体的にレベルが高いと思う。





とちぎの百様
16
100

腕利きのバーテンダーたちが作る、種類豊富なカクテルが楽しめる

宇都宮の カクテル様

ベースとなるお酒に他のお酒やジュースなどを混ぜてつくるカクテルを美味しく仕上げられるかどうかは、バーテンダーの腕次第。その点、宇都宮は、全国カクテルコンテストで日本一に輝いたバーテンダー、世界大会に出場しているバーテンダー、といった凄腕のバーテンダーたちが、数多く活躍している街なのです。「宇都宮カクテル倶楽部」では、加盟店店のおすすめカクテルなど、お店の特徴が紹介されているパンフレットを配布しているので、参考にしてみてください。



とちぎの百様
17
100

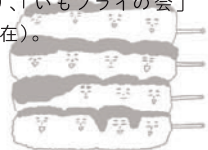
ジャガイモを串揚げにした庶民のおやつ

いもフライ様

一口大のじゃがいもをフライをお団子みたいに串に刺して、佐野市が誇る2つのご当地ソース「マドロスソース」と「ミツハソース」、もしくはブレンドしたものをかけて食べるのが定番です。佐野市内には、いもフライを売ってお店が約50軒あり、「いもフライの会」には27店舗が加盟しています(平成27年現在)。

栃木県民のクチコミ

高校の時、よくお昼に食べていた。



とちぎの百様
18
100

海なし県で生まれた温泉育ちの高級魚

温泉トラフグ様

那珂川町の温泉の塩分濃度が海に近いことからじまつたトラフグの養殖ですが、実は品質的にも大変優れています。まず海のトラフグには毒があるのに、温泉で育てられたトラフグには何と毒がありません。さらに、味についても海上養殖と比べ、旨み成分が約20%高く、特有の歯ごたえも8%高いことがわかっています(東京大学農学部成分調査による)。

栃木県民のクチコミ

一年中旬で提供でき、出荷までの時短が可能と、いいことづくめ。

